

חציל קלוי עם רוטב טחינה ויגורט



רכיבים

- פנים של חציל
- גביע יוגורט
- כפות טחינה
- שיני שום כתושות
- לימון מלימון סחוט
- לפי הטעם מלח
- טיפה מים
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. קליית החצילים: נועצים מזלג מספר פעמים על פני החציל ויוצרים חורים. מניחים את החציל על רשת מעל גריל פחמים, וקולים את החציל מכל הכיוונים עד שהוא הופך למקומט ורך.
2. מוציאים את החציל מהמנגל ומניחים בצלחת הגשה נאה. עם סכין חד פותחים את קליפת החציל ופוערים פתח.
3. מוסיפים לקערה את גביע היוגורט ו-3 כפות טחינה גולמית. יוצקים את מיץ הלימון מלימון אחד, מוסיפים לקערה את שיני השום הכתוש.
4. יוצקים מעט מים בהדרגה ומערבבים, עד לקבלת הסמיכות הרצויה. מתבלים בקורט מלח ופלפל שחור.
5. יוצקים את רוטב הטחינה - יוגורט על החציל הקלוי, ומגישים עם לחם טרי. בתיאבון!

30 דקות

4 servings 4